

NOS VIANDES



Entrecôte grillée 320g	25€
Entrecôte grillée 320g façon « Rossini »	34€
Magret de canard entier grillé	26€
Magret de canard entier cévenol	30€
Magret de canard entier façon « Rossini »	34€
Keftas de bœuf grillées frites salade	20€
Tartare de bœuf 200g frites salade	20€
Tartare de bœuf 200g à l' Italienne	23€
Parmesan, tomates confites, frite et salade	
Brochette de volaille x2 marinées grillées	20€
Big burger	21€
Steak haché maison, oignons rouges, cheddar, pickles, sauce burger maison	

MENUS À 34€

Entrée du Chef *

Nems de volaille sauce thaï

Carpaccio de bœuf *

Croustillant au chèvre et miel *

Demi-camembert rôti *

Tartare de saumon frais *

Assiette de charcuterie

Foie gras « maison » (supplément 5€) *

.....

Pièce de bœuf grillée, purée et légumes *

Tartare de bœuf, frite et salade *

Filet de loup, riz et légumes*

Risotto des sous-bois *

Brochette de volaille, purée et légumes *

Seiche à la plancha, riz et légumes *

.....

Dessert du Chef *

Assiette de fromages *

Tartare d'ananas *

Brownie tiède, glace vanille *

Gaufre Nutella

Glaces ou sorbets (2 boules)

Café gourmand (supplément 2€)

* : fait maison

Les plats faits « maison » sont élaborés à partir de produits bruts. Prix net service compris. La maison n'accepte pas le paiement par chèque.

NOS SALADES REPAS

Saveur Zèbre Bleu	19€
Salade, aiguillettes de poulet marinées, tomates confites, oignons rouges, tapenade, toasts et gressin, croustillant de chèvre au miel et abricot	
Saveur Méditerranéenne	22€
Salade, tomates confites, saumon gravlaxs, gambas décortiquées, accras de morue, calamars, nems volaille, sauce cocktail	
Saveur César	19€
Salade, tomates confites, poulet pané, parmesan, œuf, croutons, oignons rouges, sauce César	
Camembert rôti au thym et miel	22€
Salade, camembert, jambon Cru, frites maison, toasts	
Saveur Italienne	20€
Salade, jambon cru, burrata, tomates confites, tapenade aubergines et courgettes grillées, , toast et gressin	
Saveur Océane	25€
Tartare de saumon mariné au citron et baies roses, tataki de thon, sauce soja sucrée tartare de Saint-Jacques à la mange, frites maison et salade	

NOS ENTRÉES

Entrée du Chef	11€
Croquettes de volaille truffées x3	12€
Croustillant au chèvre	11€
Miel, abricot sec, menthe et salade	
Demi-camembert rôti au four, lardons thym et miel	11€
Tartare de saumon frais mariné au citron vert et baies roses	15€
Tataki de thon sauce soja sucrée	15€
Carpaccio de boeuf au pesto et copeaux de parmesan	13€
Le foie gras maison mariné au muscat	15€
Toast et confiture de figue	
Tartare Saint-Jacques à la mangue	15€
Tomate burrata au pesto	11€

NOS PENNE RIGATE

Penne Rigate aux 2 saumons	20€
Penne Rigate aux gambas	20€
Penne Rigate à l'italienne	21€
Burrata, jambon cru, tomates confites	
Penne Rigate aux noix de Saint-Jacques	21€
Penne Rigate aux noix de Saint-Jacques et gambas décortiquées	23€

NOS RISOTTOS

Risotto aux 2 saumons crème basilic	20€
Risotto des sous-bois	20€
Crème de cèpes et aiguillette de poulet	
Risotto aux gambas décortiquées crème basilic	21€
Risotto aux noix de Saint -Jacques crème basilic	22€
Risotto aux noix de saint-Jacques et gambas	24€

NOS POISSONS A LA PLANCHA

Seiches grillées persillade	20€
Escalope de saumon	21€
Parillada de la mer	37€
Filet de loup, saumon, seiche, gambas, Saint-Jacques	
Brochettes de noix de Saint-Jacques x2	26€
Brochettes de gambas décortiquées x2	23€
Brochettes de noix de Saint-Jacques et gambas décortiquées x2	24€
Filet de loup	22€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages *	9€
Confiture, noix et bouquet de verdure	
Fromage blanc sauce au choix	5€
Miel, fruits rouge, chocolat, crème de marron, Nutella	
Dessert du Chef *	9€
Café gourmand *	9€
Tarte de saison *	9€
Fondant au chocolat noir et sa glace vanille *	9€
Brownie tiède et sa glace vanille *	9€
Tiramisu *	9€
Tartare d'ananas et sa glace noix de coco *	9€
Gaufre au Nutella ou au sucre et sa glace vanille	9€
Glacé ou Sorbet :	
1 boule 2€ / 2 boules... 4€ / 3 boules ...6€	
vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel, rhum raisin, noix de coco, menthe chocolat, framboise, cassis, passion, citron, poire	

NOS COUPES GLACEES

La Mont-Blanc	10€
Glace vanille et crème de marron et chantilly	
La Dame Blanche	10€
Glace vanille et chocolat chaud et chantilly	
Le Café ou le Chocolat Liégeois	10€
La Zèbre Bleu	10€
Ananas, glace coco, meringue et chantilly, chocolat chaud	
L'Américaine	9€
Glace vanille et caramel, brownie, sauce chocolat chaud et chantilly	
Le Colonel sorbet citron et vodka	10€
Le Royal Poire	10€
Sorbet poire et eau de vie poire williams	

* : fait maison